



ORDENANZA

PARA LA HABILITACION DE CARNICERIAS

Decreto N° 26, de 02 de julio de 1987

Artículo 1°.- La habilitación y funcionamiento de las Carnicerías en todo el Departamento de Tacuarembó, deberá ajustarse a lo que se determina en el presente Decreto y su Reglamentación.

A estos efectos se entiende por Carnicería, todo comercio donde se expendan carnes y menudencias al público al por menor. Solamente podrán expender carnes y menudencias que provengan de mataderos o establecimientos debidamente autorizados por los Organismos competentes.

Queda prohibida la venta de carnes equinas, de animales comprendidos en la legislación protectora de la fauna, y de cualquier animal extraño a los hábitos alimenticios de la población.

Artículo 2°.- Las carnicerías podrán también expender productos cárnicos que provengan de establecimientos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, conforme a las disposiciones del Decreto N° 831/85.

No será permitida la existencia o venta de aves u otros animales vivos.

Artículo 3°.- Las carnicerías existentes y las que se instalen en el futuro, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante la Intendencia Municipal, de acuerdo a las normas que establezca la Reglamentación que dicte la Intendencia, adjuntando:

- A) Datos del o los titulares, completos. En caso de tratarse de una razón social, quien solicite la habilitación, deberán acreditar:
 - 1) Nombres y apellidos de los socios y administradores, indicando la cuota que les corresponda.
 - 2) Fecha del contrato social y datos de inscripción en el Registro Público de Comercio.
 - 3) En caso de tratarse de Sociedades Anónimas o Cooperativas, deberá comunicarse la nómina de integrantes del Directorio, informando posteriormente en caso de renovación de autoridades.
 - 4) En caso de tratarse de Sociedades de Hecho y/o irregulares, se proporcionarán los datos requeridos en los anteriores numerales 1 y 2, dentro de lo pertinente.
- B) Ubicación física del inmueble sede de la misma.
- C) Plano a Escala 1/50 y memoria descriptiva del local e instalaciones con copia.
- D) Determinación de la cantidad máxima de carne que estime comercializar.

Artículo 4°.- Créase el “Registro de Carnicerías” en el que deberán inscribirse todas las Carnicerías que funcionen en el departamento. La inscripción en el mismo, se hará mediante declaración jurada firmada por el o los titulares, debiendo presentar en el acto de la

inscripción del comercio en el Registro Unico de Contribuyentes de la Dirección General Impositiva.

A partir de su Registro, el establecimiento quedará autorizado para funcionar.

Artículo 5º.- Las Carnicerías ya existentes en el Departamento, deberán ser inscriptas en el Registro de Carnicerías que se crea por el presente Decreto y deberán adecuarse a las normas que prevé éste y su Reglamentación. A tales efectos, contarán con un plazo de noventa (90) días a partir del día siguiente de la entrada en vigencia de dichas normas. Vencido el plazo antedicho, serán clausuradas.

Artículo 6º.- La cantidad máxima a comercializar, estará adecuada a la capacidad de la cámara frigorífica de la carnicería y a las dimensiones de su local de ventas. Este, a su vez, deberá permitir con la necesaria comodidad, la ubicación de las sierras, balanzas, mesas, ganchos y demás implementos necesarios para la comercialización de la carne y para la ubicación del público que concurra a adquirirla.

Artículo 7º.- Los locales serán construídos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y los pisos de mosaico u otros materiales expresamente autorizados por la Intendencia Municipal de Tacuarembó. La baldosa vidriada, podrá ser sustituida parcial o totalmente por mármol blanco, acero inoxidable, estuque impermeable o por enduído pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten por lo menos dos metros del suelo.

Artículo 8º.- El salón destinado al expendio de carnes, deberá disponer de una superficie de treinta (30) metros cuadrados como mínimo, salvo para los locales de las carnicerías ya existentes a las que se les admitirá una superficie mínima de veintiséis (26) metros cuadrados. Las aberturas serán metálicas y las gancheras de material inoxidable, perfectamente pulidos y exentos de toda pintura, admitiéndose para los instalados con habilitación de INAC, las aberturas de madera. Toda vez que se proceda a refacciones en los locales, deberán ceñirse a las exigencias de este Decreto.

Artículo 9º.- Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado, acero inoxidable u otro material debidamente autorizado por la Intendencia Municipal de Tacuarembó, sobre soportes de mampostería, cubiertos con el mismo material de revestimiento de las paredes. El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.

En el mostrador, del lado del despachante, podrá colocarse una faja de madera desmontable sin pintar, de un ancho no mayor de quince (15) centímetros.-

Artículo 10º.- La altura mínima de los locales, será de tres metros con cincuenta (3,⁵⁰ mts). Sus frentes presentarán aberturas a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso público. También contarán con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiada para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire. En el conjunto constituido por los locales que integran la carnicería, no podrá formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas, comercios o espacios privados. Cuando el cubaje del salón exceda ciento diez (110) metros cúbicos, podrá autorizarse su uso con alturas inferiores a tres metros con cincuenta (3,⁵⁰ mts), pero no menos de tres (3) metros. El cubaje establecido se tomará con

exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénico.

Artículo 11°.- Tanto en su estructura interna como en las instalaciones exteriores, presentarán en su forma y disposiciones, la mayor sencillez, quedando excluidas las molduras, adornos, salientes y resaltos que puedan dar lugar a que se deposite polvo o que dificulte la limpieza. Deberán destinar por lo menos un treinta por ciento (30%) del área del comercio, para la permanencia y desplazamiento del público. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso y el techo, serán sustituidas por superficies curvas.

Artículo 12°.- Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.

Artículo 13°.- En lugar visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distancias expresadas en el numeral 11, deberá existir una pileta de lavar, de loza gris o acero inoxidable, de una longitud no menor de sesenta centímetros (60 cmts.) y provista de grifo con rosca y válvula. Dicha pileta se colocará sobre un soporte central revestido de mármol, baldosas vidriadas o acero inoxidable, en cuyo interior se instalarán los caños para la provisión de agua y desagües. Cuando sea necesario, podrá aumentarse el número de soportes, debiendo destinarse uno de ellos a contener las cañerías antedichas. La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

Artículo 14°.- Para los residuos se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija.

Artículo 15°.- Anexo al local de ventas y comunicando con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con una roseta de lluvia, un sumidero sifoide en el mismo, un lavatorio y un W.C..

Asimismo, se dotará al comercio de un guardarropas que no podrá tener más de un metro con cincuenta centímetros de lado (1,⁵⁰ mts).

Artículo 16°.- Todas las aberturas de ventilación del salón, contarán con eficaces protecciones de tejido anti-insectos. El acceso al comercio, desde la calle, se hará por medio de puertas de vaivén que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.

Artículo 17°.- Los locales de venta de carne instalados en los mercados, deberán reunir las condiciones constructivas que permitan catalogarlos como aptos para ese fin, a criterio de la Intendencia Municipal de Tacuarembó.

Los sectores de venta de carne de los autoservicios (supermercados) deberán adaptarse a las exigencias básicas en las presentes disposiciones.

Artículo 18°.- En todo local de venta de carne, deberá existir una cámara frigorífica autoprodutora de frío, o en su defecto una heladera que cumpla los mismos requisitos y fines, con capacidad mínima para contener una res vacuna fraccionada.

Los comerciantes carniceros deberán tomar las debidas providencias para asegurar que los eventuales sobrantes de productos cárnicos que no fueran comercializados al término de cada jornada de trabajo, tengan cabida en su cámara frigorífica.

Artículo 19°.- Los locales y demás implementos de las carnicerías, serán mantenidas en perfecto estado de conservación. En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato.

Artículo 20°.- En todos los locales a que se refiere la presente reglamentación, solo podrá utilizarse agua potable. En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización proveniente de pozos, aljibes, manantiales u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados.

Artículo 21°.- Será obligatorio adoptar medidas de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, así como también contra los roedores. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales vivos dentro de los locales de las carnicerías; para ello, la Intendencia Municipal de Tacuarembó, proporcionará su contribución a través de la Dirección de Salud, Salubridad e Higiene.

Artículo 22°.- Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene, la limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como de todos los aparatos, utensilios y demás materiales, se efectuará diariamente.

Artículo 23°.- Donde existe red de alcantarillado, las carnicerías no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. Cuando no exista red cloacal, será obligatorio utilizar sistema de depuración de aguas servidas.

Artículo 24°.- Los comercios de venta de carne, deberán utilizar balanzas en perfecto estado de funcionamiento que permitan al público verificar la exactitud del peso.

Artículo 25°.- El certificado de habilitación e Inscripción en el Registro de Carnicerías, deberá ser colocado en un lugar visible.

Los precios de venta de los productos cárnicos y envases serán expuestos al público, en caracteres y lugares bien visibles en el interior del comercio y por ese solo hecho, será obligatorio el cumplimiento de los mismos por parte del vendedor.

Artículo 26°.- El personal destinado a los comercios de carnicerías cualquiera sea su función o actividad, deberán poseer carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes, el cual deberá ser renovado anualmente.

Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color blanco (gorro, trajes y delantales) en perfecto estado de aseo y conservación.

Artículo 27°.- Las carnicerías ubicadas en zonas sub-urbanas o rurales de este departamento y cuyos locales no se ajusten a los requisitos higiénicos-sanitarios y constructivos exigidos por el presente Decreto y su reglamentación, podrán continuar funcionando hasta por el término de un (1) año a partir de la vigencia de esta norma, salvo que exista o se instale en un radio de trescientos (300) metros otra carnicería que reúna dichas exigencias, en cuyo caso el plazo de funcionamiento se reducirá a seis (6) meses. Vencidos los plazos precedentemente establecidos las carnicerías que no se hubieran adecuado a las exigencias para su habilitación conforme al presente Decreto, serán clausuradas.

Artículo 28°.- Por las zonas sub-urbanas y rurales, la Intendencia Municipal de Tacuarembó podrá acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénicos-sanitarios de las carnicerías y que a una distancia no menor de seiscientos (600) metros no exista o se instale, otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las disposiciones precedentes. La venta de carne y su fraccionamiento, realizado en vehículos, sólo podrá autorizarse mediante habilitación expresa de la Intendencia, con específico control higiénico-sanitario del vehículo y exclusivamente en las zonas rurales y sub-urbanas, en lugares que superen la distancia de mil (1.000) metros de cualquier carnicería habilitada.

Artículo 29°.- Todo cambio en la titularidad del comercio, deberá ser registrado en el Registro de Carnicerías y transferirse la correspondiente habilitación, dentro de un plazo de quince (15) días, a partir de la toma de posesión del comercio por parte del nuevo titular, previo pago de la tasa que a estos efectos determine la reglamentación.

Artículo 30°.- La Intendencia Municipal de Tacuarembó, controlará el cumplimiento de lo establecido en el presente Decreto, quedando facultada para inspeccionar los locales, mercaderías, implementos, útiles y documentación comercial, así como para exigir las declaraciones juradas que estime correspondan para un mejor contralor. Sin perjuicio de ello, podrá concertar con los Organismos nacionales competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivos a los efectos de un mejor contralor en el Departamento.

Artículo 31°.- Las infracciones al presente Decreto serán sancionadas por la Intendencia Municipal de Tacuarembó de acuerdo al siguiente criterio:

- A) En caso de faltas leves o que no determinen un riesgo directo a los aspectos higiénicos-sanitarios, se formulará la advertencia correspondiente al responsable del comercio.
- B) En caso de faltas graves que comprometan en forma directa aspectos higiénico-sanitarios, o de reincidencia en la comisión de faltas leves que hubieran merecido advertencias anteriores, la Intendencia Municipal podrá decretar el cierre temporario del establecimiento que irá desde un mínimo de dos (2) días hasta un máximo de sesenta (60) días. Las referidas sanciones, que podrán llegar hasta la clausura definitiva del local de carnicería, se aplicarán de acuerdo a la gravedad de las faltas constatadas y al grado de reincidencia en la comisión de las mismas.

En los casos de cierre temporario o definitivo de los referidos comercios, la Intendencia Municipal colocará en lugar visible al público, un rótulo que dirá: **“COMERCIO SANCIONADO POR APLICACIÓN ARTICULO 31° DEL DECRETO DE REGULACION DE CARNICERIAS”**; el referido rótulo deberá ser colocado y retirado por funcionarios municipales en ejercicio de su función.

La clasificación de faltas, tanto leves como graves, será determinada por el Ejecutivo Comunal en la reglamentación pertinente.

Artículo 32°.- La Intendencia Municipal de Tacuarembó, queda facultada a fijar tarifas por sus servicios de habilitación o rehabilitación de comercios, teniendo en cuenta sus costos operativos.

Artículo 33°.- Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo colocarse ningún elemento u objeto a una distancia menor de cuarenta centímetros (40 cmts.) de aquellas de no mediar autorización expresa de la Intendencia Municipal de Tacuarembó. Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso, todos los elementos, objetos o instalaciones, a cuyos efectos, éstos serán colocados sobre pies. Dicha zona libre, entre las instalaciones y las paredes, se señalará en el piso con una hilada de baldosas o guarda de distinto color contra las paredes, hasta que en los mismos no se efectúen otras modificaciones de tipo constructivo.

Artículo 34°.- En las carnicerías es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín, humo.

Artículo 35°.- Las carnicerías estarán obligadas a colocar en un lugar visible al público, la lámina de cortes vacunos para abasto, que recibirán de INAC, estando obligados a ajustar su comercialización a la misma, a requerimiento del consumidor.

Artículo 36°.- Comuníquese a la Intendencia Municipal de Tacuarembó.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Tacuarembó, a dos de julio de mil novecientos ochenta y siete.

